

NEW! 《和食 山里で日本文化体験プラン》

味わい、
そして学ぶ

2016年4月より少人数でのご予約や、英語対応も開始

『和食テーブルマナー講習』

『折り紙レッスン付きランチ』

『日本の銘酒5種飲み比べ』

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（代表取締役社長：池田正己）は、近年の訪日外国人増加に伴い、日本文化体験の需要を鑑みて、2016年4月より和食・天ぷら「山里」において新たに3つの日本文化体験プランを開始いたします。

「和食テーブルマナー講習」、「折り紙レッスン付きランチ」は、新たに英語での対応を開始し、日本文化の奥深さを体験しながら、旬の食材の味わいや香りを正統派日本料理でお愉しみいただけます。また、世界的に日本食がブームになると同時に、日本酒の輸出高が過去最高になるなど、国内の各地銘酒の魅力が注目されるようになりました。この度、気軽に各地銘酒を愉しみたいというお客様のご要望に応え、ソムリエが厳選した本醸造、純米、純米吟醸、大吟醸、純米大吟醸、にごり酒など、日本酒メニュー20種類より銘酒5種を味わえる「日本の酒銘5種飲み比べ」をご用意いたします。

テーブルマナーの歴史

ホテルオークラ東京 創業当時の社長 野田岩次郎は、「どうしたら、恥じをかかなくて済むか。」ではなく、「どうしたら、料理をおいしく食べられるか。」に焦点を合わせ、昭和43年に『テーブルマナー 西洋料理をおいしく食べる本』（光文社カップ・ブックス）を発行するなど、単純な食卓作法のハウツーではなく、食文化を心得ることを重視してまいりました。そしてこの理念は今日も継承されています。宴会場で行う「テーブルマナープラン」は、校外学習や社員教育の一環とされ、対象年齢も小学生から大人まで幅広い研修プランとして定着しています。また2009年より「山里」では和食の食卓作法に特化したテーブルマナー講習会（不定期）を開催してまいりました。いずれも「日本ホテル・レストランサービス技能協会認定・テーブルマナー講師」の資格を持った者が講師として、お食事の進行に合わせて分かりやすくマナー説明を行います。



一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会：(hrs.or.jp オフィシャルホームページより抜粋)

ホテル・レストランをはじめ広く料飲サービス業界で働く人たちを対象として、国家検定であるレストランサービス技能検定の実施、テーブルマナー認定講師や食卓作法認定講師試験の実施、レストランサービス技能を向上させるために各種講習会、セミナー、コンクール等を行っている。

「和食テーブルマナー講習」概要

～食卓作法の基準や、日本の伝統的な食文化を学びながら、特別会席を味わう～

これまで日時指定で不定期に開催しておりました「和食テーブルマナー講習」を少人数でご予約に応じて承ります。また英語での開催も日時指定にて開始いたします。

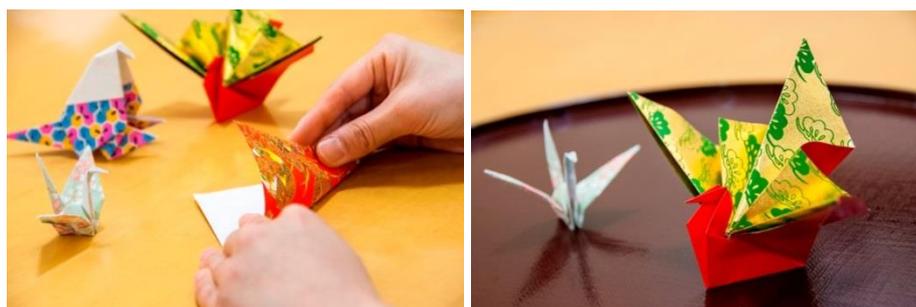
- 【場 所】 ホテルオークラ東京 和食・天ぷら「山里」（個室）
- 【開 催 日】 日本語:ご予約に応じて
英 語:第1回 5月21日(土)12:00～
- 【時 間】 ランチ 11:30～14:30 内ご予約に応じて（所要時間:2時間半）
- 【料 金】 お一人様 12,000円(お食事・講習・消費税・サービス料込)
- 【人 数】 日本語: 4名様より
英 語:10名様まで（相席のご案内となります。）
- 【講 習】 和食についての簡単な説明・お箸の持ち方・器の扱い方・テーブルでの作法
- 【料 理】 季節の会席料理
- 【ご 予 約】 要予約 TEL: 03-3505-6070
- 【備 考】 *お飲物ご希望の場合は、別途ご注文ください。

「折り紙レッスン付きランチ」概要

～四季の移ろいを折り紙作りで表現し、旬の味覚を舌で味わう～

お茶の水おりがみ会館 和紙工芸 高際牧子講師に師事しましたスタッフが担当いたします。

- 【場 所】 ホテルオークラ東京 和食・天ぷら「山里」（個室）
- 【日 時】 4月23日(土)
- 【時 間】 折り紙レッスン 12:00～13:00、お食事（所要時間:2時間半）
- 【料 金】 お一人様 7,000円(お食事・レッスン・消費税・サービス料込)
- 【人 数】 10名様まで（相席のご案内となります。）
- 【講 習】 折り紙の基本から難易度を上げたものまで、実際にお作りいただきます。
- 【作 品】 端午の節句飾り(兜、風車、鯉)
- 【料 理】 季節の御定食
- 【対 応 言 語】 日本語・英語
- 【ご 予 約】 要予約 TEL: 03-3505-6070
- 【備 考】 *お飲物ご希望の場合は、別途ご注文ください。
*お作りいただいた作品は、お持ち帰りいただけます。



※「和食テーブルマナー講習」、「折り紙レッスン付きランチ」は、月一回を目安に開催予定

「日本の銘酒 5 種飲み比べ」概要

～厳選されたお酒に合わせ料理を選び、日本料理の奥深さを体感する～

- 【場 所】 ホテルオークラ東京 和食・天ぷら 山里 (個室)
- 【時 間】 ランチ 11:30~14:30、ディナー17:30~21:30
- 【料 金】 ●ソムリエセクション 5 種 お一人様 ¥2,700(税込)
山里を代表する日本酒をタイプの違いや季節の素材に合わせた 5 種類をソムリエが厳選いたします。
- マイセクション 5 種 お一人様 ¥5,400(税込)
瀬祭、久保田「万寿」、龍力「秋津」など希少価値の高い日本酒を揃えた山里のメニュー20 種類からご希望のお酒を 5 種類お選びください。
- 【人 数】 1 名様より 10 名様
- 【対 応 言 語】 日本語
- 【ご 予 約】 不要
- 【備 考】 *お料理は別途ご注文ください。



和食・天ぷら「山里」について

(総料理長：澤内 恭、マネージャー：伊藤 純雄)

開業時より伝統をふまえた会席料理に加え、リクエストの多い旬の一品料理を多数ご用意しております。お客様の好みを把握し、どのようなものでも提供できるようにするという考えがオークラの伝統として貫かれています。2010 年横浜で開催された APEC (アジア太平洋経済協力会議) 首脳晩餐会では、「海外のお客様にも好まれる正統な日本料理」をコンセプトに料理とサービス技術の支援を担当いたしました。同年、上海万博では「日本館」の和食レストランとして出店、斬新な構成と伝統の味で好評を博しました。国内外に味覚とおもてなしを通じて日本料理の魅力を伝えています。

場所： 2 階

営業時間： 朝食 平日：7:00～9:30
土・日・祝日：7:00～10:00
ランチ 11:30～14:30
ディナー 17:30～21:30

席数 (禁煙席)：80 席 個室：5 部屋



報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京営業企画部広報課 青沼・小栗・久住
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4 TEL：03-3224-6731 (直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111 (代表)